

Peking

Chinesisches Restaurant

Öffnungszeiten:

12 – 15 Uhr

18 – 22 Uhr

Kein Ruhetag

Herzlich Willkommen im Peking Restaurant,

bevor Sie unsere köstlichen Speisen genießen, möchten wir Sie gerne auf ein paar Grundsätze und Regelungen in unserem Restaurant aufmerksam machen:

Wir verwenden nur wenige Geschmackverstärker in unseren Gerichten, um die Reinheit der Zutaten und Aromen hervorzuheben. Gerichte, die diese enthalten, sind auf unserer Karte deutlich gekennzeichnet. Bitte teilen Sie uns also Ihre Wünsche hinsichtlich Geschmacksverstärkern oder Allergenen mit!

Für spezielle Ernährungsbedürfnisse, die nicht explizit auf der Karte aufgeführt sind, sind wir stets bemüht, Ihren individuellen Präferenzen gerecht zu werden, wofür ggf. ein kleiner Aufpreis anfällt.

Zur Förderung einer nachhaltigeren Zukunft, bemühen wir uns, den Einsatz von Einwegbehältern und Verpackungsmüll zu reduzieren. Für die Mitnahme von Speiseresten in Einwegverpackungen berechnen wir daher eine Gebühr von 30 cent. Für eine Tüte zum Transport verlangen wir einen zusätzlichen Beitrag von 10 cent. Alternativ können Sie auch Ihre eigenen Dosen mitbringen.

Entscheiden Sie sich für unsere Mehrweg-Verpackungen, entfällt die Verpackungsgebühr, und wir geben Ihnen die Speisen zum Mitnehmen gegen eine Pfandgebühr von 6 € in einer Mehrweg-Box mit. Die 6 € erhalten Sie bei der Rückgabe der Box selbstverständlich zurück.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Guten Appetit!

Ihr Team Peking Restaurant

Verpackungsgebühr für Speiseresten: 30 cent

Tüte: 10 cent

Mehrweg-Behälter: Pfand von 6€



Mittagsgedeck

Alle Gerichte mit Gemüsesuppe

Frühlingsrolle anstatt Gemüsesuppe kostet 1 € extra

(Mittagstisch: 12:00 – 15:00 Uhr, außer an Sonn- und Feiertagen)

G 1	Gebratene Hühnerbrust mit Gemüse, Knoblauch und Babao La Innsoße – pikant ^C	10,90 €
G 2	Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – pikant ^C	10,90 €
G 3	Gebratenes Schweine- und Rindfleisch, Hühnerbrust mit Möhren und Zwiebeln – scharf ^C	10,90 €
G 4	Hühnerbrust Chop Suey ^{C, F}	10,90 €
G 5	Hühnerbrust mit Bambus, Champignons, Zwiebeln und Currysoße – pikant ^C	10,90 €
G 6	Knuspriges Fischfilet mit Ananas, Bambus, Möhren und Süß-Sauer-Soße ^{C, D}	10,90 €
G 7	Rindfleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – pikant ^C	10,90 €
G 8	Gebackenes Schweinefleisch nach thailändischer Art – pikant ^A	10,90 €
G 9	Knuspriges Fischfilet mit verschiedenem Gemüse ^{A, D, F}	10,90 €
G 10	Hühnerbrust mit Bambus, Champignons und Möhren ^C	10,90 €
G 11	Panierte knusprige Hühnerbrust mit Ananas, Bambus, Möhren und Süß-Sauer-Soße ^A	10,90 €
G 12	Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust und Gemüse ^{A, C, F}	9,90 €
G 13	Panierte knusprige Ente mit Ananas, Bambus, Möhren und Süß-Sauer-Soße ^A	15,90 €
G 14	Gebratene Geflügelleber mit Zwiebeln und Champignons	10,90 €
G 15	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, Champignons und Curry – pikant ^C	10,90 €
G 16	Gebratener Reis mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse ^{C, F}	9,90 €
G 17	Geröstete Ente mit Knoblauch und Babao La Innsoße – pikant ^A	15,90 €
G 18	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und BaBao La Innsoße – pikant ^C	10,90 €
G 19	Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse ^{A, F}	9,90 €
G 20	Schweinefleisch scharf zubereitet ^C	10,90 €
G 21	Panierte knusprige Hühnerbrust auf frische Sojasprossen ^{A, F}	10,90 €
G 22	Gekochte Entenbrust mit Bambus, Champignons, Möhren und Porree	14,90 €
G 23	Geröstetes Hähnchen mit Ananas ^A	10,90 €
G 24	Geflügelleber mit Ananas, Bambus, Zwiebeln und sauer-scharfer Soße	10,90 €
G 25	„Acht Kostbarkeiten“ mit versch. Fleisch und versch. Gemüse ^C	10,90 €
G 26	Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Curry	15,90 €
G 27	Vegetarisches mit verschiedenem (chin.) Gemüse ^F	9,90 €

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

Spezialitäten des Hauses



A 1	Geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse ^{A, F}	17,90 €
A 2	Geröstete Ente mit frischen Sojasprossen und sauer-scharfer Soße ^{A, F}	17,90 €
A 3	Geröstete Ente mit Brokkoli und sauer-scharfer Soße ^{A, F}	17,90 €
A 4	Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Porree – scharf (a la „ Peking Art “ heiße Pfanne) ^B	23,90 €
A 5	Geröstete Ente mit Garnelen, Bambus, chinesischen Pilzen und Möhren (im Feuertopf) ^B	24,90 €
A 6	Fischfilet mit Zwiebeln, Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch ^D	13,90 €
A 7	Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch ^N	13,90 €
A 8	Gebratenes Rindfleisch mit Bohnen, Möhren, Paprika, Zwiebeln und Minze – scharf (heiße Pfanne) ^C	17,90 €
A 9	Gebratenes Schweinefleisch mit frischen Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – scharf ^{C, F}	13,90 €
A 10	Gebratenes Rindfleisch mit frischen Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – scharf ^{C, F}	14,90 €
A 11	Gebratene Reismudeln mit verschiedenem Fleisch und Gemüse ^{C, F}	13,90 €
A 12	Geröstetes Hähnchen auf frischen Sojasprossen mit sauer-scharfer Soße ^{A, F}	13,90 €
A 13	„Dschingis Khan Tafel“ ^C	15,90 €
A 14	Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch ^C	14,90 €
A 15	„Acht Kostbarkeiten“: Hühner-, Schweine-, Rind-, Entenfleisch, chinesische Pilze und verschiedene Gemüsesorten (im Feuertopf) ^C	15,90 €
A 16	Geröstete Ente nach Art des Hauses auf gebratenem Hühnerfleisch und Zwiebeln ^{A, C}	20,90 €
A 17	Geröstetes Hähnchen mit verschiedenem Gemüse ^{A, F}	13,90 €
A 18	„Kaiser-Topf“: verschiedene Sorten Fleisch und Meeresköstlichkeiten im Feuertopf mit Knoblauch und Ingwer – pikant ^{B, C, D, N}	18,90 €
A 19	Garnelen mit Bambus, Brokkoli, Champignons, Tomaten in Rahmsoße (im Spezial-Feuertopf) ^{B, G}	23,90 €
A 20	Gekochte Ente mit Bambus, Brokkoli, Champignons, Möhren in Rahmsoße (im Feuertopf) ^G	16,90 €
A 21	Koon Bao: Hühnerbrust mit Zwiebeln, Paprika, Möhren und Chili – scharf ^C	14,90 €

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Vorspeisen

- | | |
|----|---|
| 1 | Frühlingsrolle ^{A, C, F} |
| 2 | Gebackene Wan Tans ^{A, C} |
| 3 | Krabben-Chips ^B |
| 5 | Gebackene Tintenfische ^{A, N} |
| 6 | Panierte Garnelen ^B |
| 7 | Krabben-Cocktail Salat ^B |
| 12 | Sojasprossen Salat ^F |
| 13 | Gemischter Salat ^G |

Appetizer

- | | | |
|----------------------------------|--------------------|---------------|
| Spring roll | ^{A, C, F} | 4,50 € |
| Fried crispy wan tans with salad | ^{A, C} | 5,90 € |
| Lobster crackers | ^B | 3,90 € |
| Fried crispy squid | ^{A, N} | 5,90 € |
| Deep fried prawn | ^B | 9,90 € |
| Shrimps cocktail salad | ^B | 8,90 € |
| Bean sprout salad | ^F | 4,50 € |
| Mixed salad | ^G | 4,50 € |

Suppen

- | | |
|----|---|
| 21 | Surimi-Stick-Suppe mit Hühnerfleisch und Eier ^C |
| 22 | Suppe mit 3 Meeresköstlichkeiten – scharf ^{B, N} |
| 24 | Hühnersuppe mit Bambus und chin. Pilzen |
| 26 | Curry-Suppe mit Rindfleisch, Champignons und Porree |
| 31 | Peking Gemüsesuppe (Sauer-Scharf-Suppe) ^C |
| 32 | Wan Tan Suppe ^{A, C} |
| 33 | Chinesische Suppe mit Schweinefleisch |
| 34 | Eierblumen-Suppe mit Hühnerfleisch und Mais ^C |

Soups

- | | | |
|---|-----------------|---------------|
| Surimi-stick-soup with chicken and egg | ^C | 5,90 € |
| Seafood soup, piquant | ^{B, N} | 5,90 € |
| Chickensoup with bamboo and chinese fungi | | 4,50 € |
| Curry soup with beef, fungi and leek | | 4,50 € |
| Piquant and sour vegetable soup (Peking soup) | ^C | 4,50 € |
| Wan Tan soup | ^{A, C} | 5,90 € |
| Chinese farmer soup | | 4,50 € |
| Sweet corn soup with chicken and eggs | ^C | 4,50 € |

Extrawünsche

- | | |
|----|--|
| 35 | Portion gebratener Reis oder Nudeln |
| 36 | Portion Pommes |
| | Portion Reis extra |

Extra wishes

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| Portion of fried rice or noodles | 4,00 € |
| Portion of fries | 4,00 € |
| Portion of extra rice | 2,50 € |

Für unsere kleinen Gäste – Kids' Menu



- | | | |
|-----|--|---------------|
| K 1 | Schweinefleisch mit Champignons und Reis oder Pommes ^C | 7,90 € |
| K 2 | Gebackene Hühnerbrust mit Reis oder Pommes ^A | 7,90 € |

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Fisch



- 97 Gebratenes Fischfilet** mit Tomyam Soße
– **scharf** ^{A, D}
- 64 Gebratenes Fischfilet Chop Suey** ^{D, F}
- 65 Gebackenes Fischfilet** mit Zwiebeln, roter Paprika
– **scharf** ^{A, D, 1}
- 66 Fischfilet** mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Currysoße – **pikant** ^D
- 69 Gebackenes Fischfilet** mit Süß-Sauer-Soße ^{A, 1}
- 70 Gebackenes Fischfilet** mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und chinesischen Pilzen ^{A, D, 1}
- 138 Gebratenes Fischfilet** mit Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry – **scharf** ^D

Fish

- Fish** with tomyam sauce – **spicy** ^{A, D} **12,90 €**
- Fish chop suey** ^{D, F} **12,90 €**
- Crispy fish** with onions, red paprika – **spicy** ^{A, D, 1} **12,90 €**
- Fish** with bamboo-shoots, onions, fungi and curry-sauce – **piquant** ^D **12,90 €**
- Crispy fish** with sweet-sour-sauce ^{A, 1} **12,90 €**
- Crispy fish** with bamboo-shoots, fungi and chinese mushrooms ^{A, D, 1} **12,90 €**
- Stir-fried fish** with vegetables, coconut milk and red curry – **scharf** ^D **12,90 €**

Tintenfisch

- 71 Gebackener Tintenfisch** mit Süß-Sauer-Soße ^{A, N, 1}
- 72 Gebackener Tintenfisch** mit Bambus, Champignons und chinesischen Pilzen ^{A, N, 1}
- 73 Gebratener Tintenfisch** mit Zwiebeln, Möhren und Morcheln – **pikant** ^N

Squid

- Crispy squid** with sweet-sour-sauce ^{A, N, 1} **12,90 €**
- Crispy squid** with bamboo-shoots, fungi and chinese mushrooms ^{A, N, 1} **12,90 €**
- Stir-fried squid** with onions, carrots and morels – **scharf** ^N **12,90 €**

Garnelen

- 81 Gebackene Garnelen** mit Süß-Sauer-Soße ^{A, B, 1}
- 82 Garnelen Chop Suey** ^{B, F}
- 83 Garnelen** mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Curry-Soße – **pikant** ^B
- 85 Garnelen** mit Bambus, Möhren und chin. Pilzen ^B
- 86 Garnelen** mit Zwiebeln, roter Paprika und pikanter Soße ^B
- 87 Gebratene Garnelen** mit Zwiebeln, Möhren und Morcheln – **scharf** ^B
- 88 Garnelen** mit Zwiebeln, Paprika, Bambus, schwarze Bohnen und Knoblauch ^B
- 89 Goong Schu Schie: Gebratene Garnelen** mit Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry – **scharf** ^B

Prawns



- Deep-fried prawns** with sweet-sour-sauce ^{A, B, 1} **22,90 €**
- Prawns chop suey** ^{B, F} **22,90 €**
- Prawns** with bamboo-shoots, paprika, onions, fungi and curry-sauce – **pikant** ^B **22,90 €**
- Prawns** with bamboo-shoots, carrots and chin. mushrooms ^B **22,90 €**
- Prawns** with onions, red paprika and a savoury sauce ^B **22,90 €**
- Stir-fried prawns** with onions, carrots and morels – **scharf** ^B **22,90 €**
- Prawns** with onions, paprika, bamboo-shoots, black beans and garlic ^B **22,90 €**
- Fried prawns** with vegetables, coconut milk and red curry – **spicy** ^B **22,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.



Gemüsegerichte

- 165** **Verschiedene Gemüse** ^F
- 166** **Bambus, chinesische Pilze, Brokkoli, Chinakohl und Tofu** ^F
- 167** **Gebratene Sojasprossen** ^F
- 168** **Gebratene Nudeln** mit verschiedenem Gemüse ^{A, F}
- 169** **Gebratener Reis** mit verschiedenem Gemüse + Eier ^{C, F}
- 170** **Pak Choi** mit **Möhren** und **Champignons**
- 158** **Gäng Keow Wan Pak: Gebratenes Gemüse** mit Kokosmilch und rotem Curry – **scharf**

Vegetables

- Mixed vegetables** ^F **10,90 €**
- Bamboo-shoots, chin. mushrooms, broccoli chinese cabbage and tofu** ^F **10,90 €**
- Fried bean sprouts** ^F **9,90 €**
- Fried noodles** with mixed vegetables ^{A, F} **10,90 €**
- Fried rice** with mixed vegetables + eggs ^{C, F} **10,90 €**
- Pak Choi** with **carrots** and **fungi** **11,90 €**
- Fried vegetables** with coconut milk and red curry – **spicy** **11,90 €**

Gebratene Nudeln



- 181** **Bami Goreng** mit **Hühnerfleisch** und Curry ^{E, F}
- 182** **Gebratene Nudeln** mit **Rindfleisch** und verschiedenem **Gemüse** ^{A, F}
- 184** **Gebratene Nudeln** mit **Hühnerfleisch** und verschiedenem **Gemüse** ^{A, F}
- 185** **Gebratene Nudeln** mit **Schweinefleisch** und verschiedenem **Gemüse** ^{A, F}
- 186** **Gebratene Nudeln** mit **Garnelen** und verschiedenem **Gemüse** ^{A, F}

Fried Noodles

- Bami Goreng** with chicken and curry ^{E, F} **10,90 €**
- Fried noodles** with **beef** and **vegetables** ^{A, F} **10,90 €**
- Fried noodles** with **chicken** and **vegetables** ^{A, F} **10,90 €**
- Fried noodles** with **pork** and **vegetables** ^{A, F} **10,90 €**
- Fried noodles** with **prawns** and **vegetables** ^{A, F} **16,90 €**

Gebratener Reis

- 187** **Nasi Goreng** mit **Hühnerfleisch** und Curry ^{C, F}
- 188** **Gebratener Reis** mit **Rindfleisch** und verschiedenem **Gemüse** ^{C, F}
- 189** **Gebratener Reis** mit **Hühnerfleisch** und verschiedenem **Gemüse** ^{C, F}
- 190** **Gebratener Reis** mit **Schweinefleisch** und verschiedenem **Gemüse** ^{C, F}
- 191** **Gebratener Reis** mit **Garnelen** und verschiedenem **Gemüse** ^{C, F}
- 192** **Gebratener Reis** mit **Ente** und verschiedenem **Gemüse** ^{C, F}

Fried Rice

- Nasi Goreng** with chicken and curry ^{C, F} **10,90 €**
- Fried rice** with **beef** and **vegetables** ^{C, F} **10,90 €**
- Fried rice** with **chicken** and **vegetables** ^{C, F} **10,90 €**
- Fried rice** with **pork** and **vegetables** ^{C, F} **10,90 €**
- Fried rice** with **prawns** and **vegetables** ^{C, F} **16,90 €**
- Fried rice** with **duck** and **vegetables** ^{C, F} **11,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.



Geflügel

- 92 Geflügelleber** mit Ananas, Bambus, Zwiebeln und sauer-scharfer Soße
- 93 Gebratene Geflügelleber** mit Zwiebeln und Champignons
- 94 Knusprig gebackene Hühnerbrust** mit Süß-Sauer-Soße ^{A, 1}
- 96 Gebratene Hühnerbrust** mit Zwiebeln und chin. Pilzen ^C
- 104 Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons, Paprika und Morcheln – **pikant** ^C
- 105 Hühnerbrust** mit chin. Pilzen und Bambus ^C
- 109 Gäng Keow Wan Gai: Gebratenes Hühnerfleisch** mit Gemüse, Kokosmilch, rotem Curry – **scharf** ^C
- 110 Knusprig gebratene Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons und Morcheln ^{A, 1}
- 112 Knusprig gebratene Hühnerbrust** mit Erdnuss, Brokkoli und sauer-scharfer Soße + Salat ^{A, E, 1}
- 113 Hühnerbrust scharf** zubereitet ^C
- 114 Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons, Zwiebeln und Currysoße – **pikant** ^C
- 115 Hühnerbrust Chop Suey** ^{C, F}
- 116 Hühnerbrust** mit Satay Soße (Erdnusssoße) + Salat – **pikant** ^{C, E}
- 117 Geröstetes Hähnchen** mit Ananas ^{A, 1}

Chicken

- Chicken liver** with pineapple, bamboo-shoots, onions and sour-hot-sauce **11,90 €**
- Fried chicken liver** with onions and fungi **11,90 €**
- Deep-fried chicken** with sweet-sour-sauce ^{A, 1} **12,90 €**
- Fried chicken** with onions and chin. mushrooms ^C **12,90 €**
- Chicken** with bamboo-shoots, fungi, red paprika and morels – **pikant** ^C **12,90 €**
- Chicken** with chin. mushrooms and bamboo-shoots ^C **12,90 €**
- Fried chicken** with vegetables, coconut milk and red curry – **spicy** ^C **12,90 €**
- Deep-fried chicken breast** with bamboo-shoots, fungi and morels ^{A, 1} **12,90 €**
- Deep-fried chicken breast** with peanuts, broccoli and sour-hot + salad ^{A, E, 1} **12,90 €**
- Stir-fried chicken** – very **spicy** ^C **12,90 €**
- Chicken** with bamboo-shoots, fungi, onions and curry-sauce – **pikant** ^C **12,90 €**
- Chicken chop suey** ^{C, F} **12,90 €**
- Chicken breast** with satay-sauce (peanut sauce) + salad – **pikant (spicy)** ^{C, E} **12,90 €**
- Roasted chicken** with pineapple ^{A, 1} **12,90 €**

Ente

- 118 Geröstete Ente** mit Tomyam Soße – **scharf** ^{A, 1}
- 119 Geröstete Ente** nach thailändischer Art – **pikant** ^{A, 1}
- 120 Geröstete Ente** mit Ananas ^{A, 1}

Duck

- Duck** with Tomyam sauce – **spicy** ^{A, 1} **17,90 €**
- Roasted duck** Thai style – **pikant** ^{A, 1} **17,90 €**
- Roasted duck** with pineapple ^{A, 1} **17,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Ente

- 121 Gäng Keow Wan Ped: Knusprige Ente** mit Gemüse, Kokosnussmilch und rotem Curry – **scharf** ^{A, 1}
- 122 Geröstete Ente** mit Bambus, Moreln, Champignons und Paprika – **pikant** ^{A, 1}
- 123 Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Champignons, und Moreln ^{A, 1}
- 124 Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Ananas, Möhren und Süß-Sauer-Soße ^{A, 1}
- 126 Geröstete Ente** mit Knoblauch und BaBao La Innsoße – **pikant** ^C
- 127 Geröstete Ente** mit Zwiebeln, Paprika und Porree – **scharf** ^{A, F, 1}
- 128 Peking Ente (ab 4 Personen)** ^{A, F}
→ **auf Vorbestellung!**

Duck

- Crispy duck** with vegetables, coconut milk and red curry – **spicy** ^{A, 1} **17,90 €**
- Roasted duck** with bamboo-shoots, morels, fungi and red paprika – **piquant** ^{A, 1} **17,90 €**
- Crispy duck** with bamboo-shoots, fungi and morels ^{A, 1} **17,90 €**
- Crispy duck** with bamboo-shoots, pineapple, carrots and sweet-sour sauce ^{A, 1} **17,90 €**
- Roasted duck** with garlic and BaBao La Inn sauce – **piquant** ^{A, 1} **17,90 €**
- Roasted duck** with onions, paprika and leek – **spicy** ^{A, F, 1} **17,90 €**
- Peking duck (for 4 person)** ^{A, F} → **on pre-order** **144,00 €**

Rindfleisch

- 131 Rindfleisch** mit Tomyam Soße – **scharf** ^C
- 132 Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln, Champignons und Curry – **pikant** ^C
- 133 Rindfleisch** mit chin. Pilzen, Bambus, Zwiebeln, roter Paprika und sauer-scharfer Soße ^C
- 134 Rindfleisch scharf** zubereitet ^C
- 136 Rindfleisch** mit Zwiebeln, roter Paprika, chin. Pilzen und Bambus – **pikant** ^C
- 139 Rindfleisch** mit Bambus, Champignons, Moreln und Paprika – **pikant** ^C
- 140 Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln, Paprika und chin. Pilzen ^C
- 143 Rindfleisch Chop Suey** ^{C, F}
- 145 Koon Bao: Rindfleisch** mit Möhren, Zwiebeln, Paprika und Chili – **scharf** ^C
- 146 Rindfleisch** mit Satay Soße (Erdnusssoße) + Salat ^{C, E}

Beef

- Beef** with Tomyam sauce – **spicy** ^C **14,90 €**
- Fried beef** with onions, fungi and curry – **pikant** ^C **14,90 €**
- Beef** with chin. mushrooms, bamboo-shoots, onions red paprika and sour-spicy sauce ^C **14,90 €**
- Fried beef** – very **spicy** ^C **14,90 €**
- Beef** with onions, red paprika, chin. mushrooms and bamboo-shoots ^C **14,90 €**
- Beef** with bamboo-shoots, fungi, morels and red paprika – **piquant** ^C **14,90 €**
- Fried beef** with onions, red paprika and chin. mushrooms **14,90 €**
- Beef Chop Suey** ^{C, F} **14,90 €**
- Koon Bao: beef with** carrots, onions, red paprika and chili – **spicy** ^C **14,90 €**
- Beef** with satay-sauce + salad ^{C, E} **14,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Lamm

- 147 Gebratenes Lammfleisch** mit Zwiebeln, Champignons und Curry – **scharf**
- 148 Lammfleisch scharf** zubereitet
- 149 Gebratenes Lammfleisch** mit Zwiebeln und chinesischen Pilzen
- 150 Lammfleisch** mit Rahmsoße, Bambus, Brokkoli, Champignons und Tomaten (im Feuertopf) ^G

Lamb

- Lamb** with onions, fungi and curry – **spicy** **18,90 €**
- Lamb** – very **spicy** **18,90 €**
- Lamb** with onions and chinese mushrooms **18,90 €**
- Lamb** with cream sauce, bamboo-shoots, broccoli, fungi and tomatoes (in fire-pot) ^G **18,90 €**

Schweinefleisch

- 152 Gebratenes Schweinefleisch** mit chin. Pilzen und Zwiebeln ^C
- 153 Schweinefleisch** mit Ananas, Bambus, Paprika und Süß-Sauer-Soße ^A
- 154 Gebratenes Schweinefleisch** mit Champignons, Zwiebeln und Curry – **pikant** ^C
- 156 Schweinefleisch** mit Bambus und chin. Pilzen ^C
- 157 Schweinefleisch** mit Knoblauch, Gemüse und Babao La Innsoße – **pikant** ^C
- 159 Schweinefleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** ^C
- 160 Schweinefleisch Chop-Suey** ^{C, F}
- 162 Gebackenes Schweinefleisch** nach thailändischer Art ^A
- 163 Schweinefleisch scharf** zubereitet ^C
- 164 Schweinefleisch** mit Satay Soße (Erdnusssoße) + Salat – **pikant** ^{C, E}

Pork



- Fried Pork** with chinese mushrooms and onions ^C **12,90 €**
- Pork** with pineapple, bamboo-shoots, red paprika and sweet-sour-sauce ^A **12,90 €**
- Fried pork** with fungi, onions and curry – **piquant** ^C **12,90 €**
- Pork** with bamboo-shoots and chin. mushrooms ^C **12,90 €**
- Pork** with garlic, vegetables and Babao La Inn sauce – **pikant** ^C **12,90 €**
- Pork** with bamboo-shoots, fungi, morels and paprika – **piquant** ^C **12,90 €**
- Fried pork chop suey** ^{C, F} **12,90 €**
- Deep-fried pork** in Thai style ^A **12,90 €**
- Pork** – very **spicy** ^C **12,90 €**
- Pork** with satay-sauce (peanut-sauce) + salad – **pikant** ^{C, E} **12,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Unsere Vorschläge für 1 Person



Alle Gerichte werden mit Gemüsesuppe oder Frühlingsrolle serviert. (A, C, F, 1)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 201 | Knusprig gebratene Hühnerbrust mit Bambus, Champignons und Morcheln ^{A,1} +
Gebratenes Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Zwiebeln ^C | 18,90 € |
| 202 | Hühnerbrust mit chinesischen Pilzen und Bambus ^C +
besonders scharf zubereitetes Rindfleisch ^C | 18,90 € |
| 203 | Hühnerbrust mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika – pikant ^C +
gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln und Curry ^C | 18,90 € |
| 204 | Panierte knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße ^{A,1} +
Rindfleisch mit Bambus, Morcheln, Champignons und roten Paprika – pikant ^C | 19,90 € |
| 205 | Garnelen mit Bambus und chinesischen Pilzen ^B +
gebratene Hühnerbrust mit Zwiebeln und chinesischen Pilzen ^C | 20,90 € |
| 206 | Knusprige Fischfilet mit Süß-Sauer-Soße ^{A,1} +
Hühnerbrust mit Bambus, Champignons, Paprika und Morcheln – pikant ^C | 18,90 € |
| 207 | Hühnerbrust mit Ananas, Champignons, Bambus und Möhren ^C +
Panierte knusprige Ente mit Bambus, Champignons und Morcheln ^{A,1} | 19,90 € |
| 208 | Gebratene Garnelen mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Porree ^B +
Panierte knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße ^{A,1} | 21,90 € |
| 209 | Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – pikant ^C +
Hühnerbrust scharf zubereitet ^C | 18,90 € |

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Unsere Vorschläge für 2 Personen



210 Familienglück (für 2 Personen):

36,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Geröstete Ente** mit „Acht Kostbarkeiten“ ^{C, 1}

211 Platte des Hauses (für 2 Personen):

36,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Panierte knusprige Ente** mit Süß-Sauer-Soße ^{A, 1},
Rindfleisch scharf zubereitet ^C,
Hühnerbrust mit Bambus und chinesischen Pilzen ^C

212 Platte „Nach Art des Chefs“ (für 2 Personen):

36,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Panierte Hummerkrabben** ^{A, B, 1},
Rindfleisch scharf zubereitet ^C,
Schweinefleisch mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika ^C,
gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer mit Kropek ^A

213 Malaysische Reistafel (für 2 Personen):

36,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Schweinefleisch** mit Satay Soße – **pikant** ^E,
Rindfleisch mit Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – **pikant** ^{C, F},
Hühnerbrust mit Bambus, Champignons, Paprika und Morcheln ^C,
panierte knusprige Ente in Süß-Sauer-Soße mit Kropek ^{A, 1}

214 Reistafel (für 2 Personen):

36,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Panierte knusprige Ente** Süß-Sauer-Soße ^{A, 1},
Schweinefleisch Chop Suey ^{C, F}

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie;
J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Unsere Vorschläge für 3 Personen



216 Reistafel (für 3 Personen):

51,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Hühnerfleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** ^C,
panierte knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße ^{A, 1},
Rindfleisch scharf zubereitet ^C

217 Reistafel (für 3 Personen):

51,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Geröstete Ente** mit verschiedenem Gemüse ^{A, F, 1},
Schweinefleisch scharf zubereitet ^C,
„Acht Kostbarkeiten“ im Feuertopf ^C

Unsere Vorschläge für 4 Personen



218 Reistafel (für 4 Personen):

68,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Champignons und Morcheln ^{A, 1}
Rindfleisch mit frischen Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – **scharf** ^{C, F},
geröstetes Hähnchen mit Ananas ^{A, 1},
Ente mit Garnelen, Bambus und chinesischen Pilzen (im Feuertopf) ^{B, 1}

219 Reistafel (für 4 Personen):

78,00 €

- a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** ^{A, C, F}
- b) **Panierte knusprige Garnelen** mit Süß-Sauer-Soße ^{A, B, 1},
geröstete Ente mit Tomyam Soße – **scharf** ^{A, 1},
gebratenes Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Zwiebeln ^C,
„Acht Kostbarkeiten“ (im Feuertopf) ^C

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie;
J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.

Desserts

! mit extra Sahne oder Erdbeersauce oder Eierlikör 1,50 € extra

E 1	Gemischtes Eis (Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis)	4,50 €
E 2	Vanilleeis mit Lychees	6,00 €
E 5	Vanilleeis mit gebackener Banane ^A	6,00 €
E 6	Vanilleeis mit gebackenen Apfelscheiben ^A	6,00 €
E 7	Vanilleeis mit gebackenen Ananasscheiben ^A	6,00 €
E 8	Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,00 €
E 9	„Banana-Split“ mit gemischtem Eis, Erdbeersauce und Sahne	6,00 €
E 10	Vanille- und Erdbeer-Eis mit Erdbeersauce und Sahne	6,00 €
232	Gebackene Lychees mit Honig ^A	4,00 €
221	Lychees	4,00 €
223	Gebackene Banane mit Honig ^A	4,00 €
224	Gebackene Banane mit Honig und Cointreau (flambiert) ^A	6,00 €
225	Gebackene Apfelscheiben mit Honig ^A	4,00 €
226	Gebackene Apfelscheiben mit Honig und Cointreau (flambiert) ^A	6,00 €
227	Gebackene Ananasscheiben mit Honig ^A	4,00 €
228	Gebackene Ananasscheiben mit Honig und Cointreau (flambiert) ^A	6,00 €



Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

→ Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.